Communication Center for Food and Health Sciences
NPO法人

食科協ニュースレター 第29号

7 月 号

目　　次

平成17年7月27日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会
〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麺連会館2F TEL/FAX 03-5669-8601
http://www.ccfhs.or.jp/ E-mail shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

安全と安心の論議から

理事長　林（はやし）　裕造（ゆうぞう）

食の安全について国、企業と消費者の間でしばしば意見が食い違います。その理由として国と企業は科学的根拠による安全を求め消費者は心の状態としての安心を求めるためといわれていますが果たしてそのとおりなのでしょうか。確かに、安全と安心は異なった概念なので意見の食い違いは当然のように思えますが、深く考えてみますと、これだけでは問題の摩り替えであり、問題の解決にはならないのです。神経生理学の立場からみても、安全と安心に関与する脳の機能は異なり、安全であることの確認は理性を司る前頭連合野の働きであり、一方、不安は感情の源である辺縁系の反応と言われています。しかし、この違いは安全と安心の違いであって、国、企業と消費者の意見が相違する原因そのものではないのです。消費者も科学的根拠で安全が保証されている食を求めているのです。消費者はただ国や企業が示した科学的根拠が信じられないために不安を感じるのです。従って、消費者は安心だけを追い求めているというこじつけに似た考えを捨て、意見が食い違う基本的な原因が不信感にあることの受け入れこそが問題解決の道と考えられます。

不信感をどのように払拭するか？食の安全にかかわる様々な事件で半世紀の間に蓄積された不信感は容易には消えません。信頼を取り戻すには長い真剣な努力が必要ですが、最近食の安全確保に用いられているリスク分析（リスクアナリシス）は信頼回復を早める切札として期待されます。リスク分析はリスクアセスメント、リスクマネジメントおよびリスクコミュニケーションを組み合わせた総合的な安全対策のことです。対象とする物質の安全性を専門研究者が科学的知見によって評価し（リスクアセスメント）、この結論を踏まえ、必要に応じて経済的要因、社会的要請などを考慮に入れて行政担当者が適切な規制を決定する（リスクマネジメント）。さらに規制決定に至る過程において、研究者、企業、行政担当者、消費者を含めたすべての関与者が必要な情報を共有した上で、規制決定の合意に向けて意見を交換（リスクコミュニケーション）します。日本ではリスク分析、特にリスクコミュニケーションは始められたばかりですが、効果的な取組みが進められれば、消費者が食品安全の規制決定への参加にもつながるので不信感の解消に大きく役立つものと思われます。その意味で、国あるいは地方公共団体が食の安全・安心に関する意見交換会を積極的に進められることを期待しています。

最後に、私たちが何故「安全と安心」について真剣に議論しているかを考えてみましょう。二年程前に、食品企業の方々と安全・安心について話し合ったことがあります。その折に、若い真面目な研究者から「消費者も安全を求めているというが、安全についての知識が足りなすぎる。消費者はやはり安心だけを求めているのではないで

しょうか。」という反論がありました。もっとものように聞こえるのですが、やはり間違っているのです。すべての消費者が食品の安全性についてのすべての科学的知見を詳細/精確に理解する必要があるのでしょうか？私たちは車を運転しますが、車の構造やエンジンの機能を専門家のように知っている訳ではありません。安心して通勤電車に乗るのも同じことです。社会はお互いの信頼関係の上に成り立っているという大方の意見にその若い研究者は納得してくれました。結論を申しますと、私たちが安全と安心について真剣に議論を交わしている究極の目的は、安全と安心を取り立てて話し合うことなしに、安全に裏付けられた安心な食生活を送ることができる社会を一日も早く迎えたいためと考えています。

【食科協の活動状況】

1. 林理事長が 6 月 30 日、第 7 回東京都食品安全情報評価委員会に出席

第 7 回東京都食品安全情報評価委員会が 6 月 30 日、都庁第一本庁舎 42 階北側特別会議室Ａにおいて開催され、林委員長の進行によって、(1) 東京都食品安全情報評価委員会の運営について、(2)「健康食品」専門委員会の検討経過報告等が審議されました。(伊藤蓮太郎)

2. 食科協第 3 回通常総会及び会員研修講演会が開催された

食科協第 3 回通常総会及び会員研修講演会が 6 月 28 日東京都中小企業振興公社第 1 会議室において開催されました。

（１）第 3 回通常総会

委任状を含め 90 名の正会員及び 8 社の賛助会員が出席し、出席正会員から選出された田口忠男議長（(社）新潟県環境衛生中央研究所理事長）の進行によって、前以て配布されていた議案書の 6 議案が慎重に審議され、全議案が原案通り承認されました。久井常任理事は一身上の都合から退任を希望されていましたので、新たに選任された渡邊清孝理事が常任理事として引き継ぐことになりました。

（２）会員研修講演会（非会員を含め約 70 名参加）

食品の安全に関するリスクコミュニケーションのあり方について、高原弘海課長（厚労省医薬食品局食品安全部企画情報課）からは厚生労働省の立場からの基調講演を、また山田友紀子課長（農水省消費･安全局消費・安全政策課）からは国際的観点からの基調講演をいただき、引き続き、北村忠夫座長(食科協監事)の進行で意見交換会が行われ、時間が足りないほどの盛況でした。

○高原課長のレジメは、「食」をめぐる今の時代状況、背景にある社会経済の動向、食品安全を守る新たな枠組み、リスクコミュニケーションのねらい、厚生労働省におけるこれまでの取組、厚生労働省における 2005 年度の取組、リスクコミュニケーションをめぐって（雑感）を中心としたものでした。

○山田課長のレジメは、世界貿易機関(WTO)の衛生と植物検疫措置の適用に関する協定、食品が「安全」であるとは、リスクコミュニケーションとは、その重要性・その意義・手法等、食品安全行政におけるステークホルダーの参画の例、リスクマネージメントへの参画、決定への参画、食品に関するアドバイザリー委員会の目的・機能・メンバー、良いリスクコミュニケーションのための反面教師等を中心としたものでした。

○意見交換会での主な質問

・アメリカで 2 頭目の BSE の発見及び茨城県における鳥インフルエンザの発見に対するリスクコミュニケーションはどのように行うのか。

・「食品にゼロリスクはない。」という前提について、どのようにリスクコミュニケーションを進めるのか。食品メーカーに対して、「食品にゼロリスクはない。」とする消費者向けのリスクコミュニケーションをする場合に、期待することは何か

・輸入食品について、食糧の対外依存を少なくすることが、リスクを下げることに繋がるのか。食品添加物の使用基準や残留農薬の基準が国内と諸外国で異なることが多いが、リスクという観点から国際的動向はどうか。

・科学は常に進歩しているが、インターネットなどに古い情報がいつまでも掲載されていることがある。正確な最新情報を提供する必要がある。このため、古い情報に制限を加えることは問題でしょうか。



講演会の様子

３．その他の活動など

○　6 月 1 日午前、（社）日本食品衛生協会理事・業務部長　東島弘明氏と同部課長　安田　隆氏を食料協役員の渡邊清孝氏、三原　翠氏、伊藤蓮太郎氏が訪問し、現在食料協が行っている ISO22000 研究会の状況を報告するとともに、今後の協力や連携等を話合いました。

○　1 日午後、6 月の常任理事会を開催しました。
○　10 日午後、食科協監事　北村忠夫、田中　昇両氏の監査を受けました。
○　13 日、千葉県食品安全条例（仮称）検討作業委員会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。
○　14 日午前、第 11 回 ISO22000 研究会（世話人：渡邊清孝、三原　翠両食科協常任理事）を開催しました。
○　28 日、上記２の第３回通常総会及び会員研修講演会を開催しました。
○　29 日、「食品に残留する農薬等の暫定基準（最終案）等」の説明会に伊藤蓮太郎氏が出席しました。（伊藤蓮太郎）

【行政情報】

1. 第 28 回コーデックス委員会総会の開催

第 28 回コーデックス委員会総会が７月４日から９日までローマの FAO 本部で開催されました。関連する次の２つの記事を厚労省、農水省、CODEX 及び WHO のホームページから引用して紹介します。

（1）食品中のカドミウムの国際基準値検討の結果

厚労省と農水省は７月 11 日、同総会において検討された食品中のカドミウムの国際基準案に関する検討結果の概要及び今後の予定を以下のとおり公表しました。

A　検討結果

総会での検討の結果、以下の取扱いとすることが合意された（別紙参照)。

①小麦、野菜などについては、現行案を国際基準値としてステップ８で最終採択すること。

②精米については、原案（0.4mg/kg(ppm)）を国際基準値案としてステップ５で予備採択した上で、ステップ６に進めて部会で引き続き検討すること。

③海産二枚貝（カキ、ホタテを除いたもの)、頭足類（内臓を除去したもの）については、原案（1.0mg/kg(ppm)）を国際基準値案としてステップ５で予備採択した上で、ステップ６に進めて部会で引き続き検討すること。

B　今後の予定

精米、海産二枚貝及び頭足類の国際基準値案は、来年４月の食品添加物・汚染物質部会でさらに審議される予定である。

（別紙）　今回合意されたカドミウムの基準値及び基準値案

食品群	基準値 (mg/kg)	ステップ	備考
小麦	0.2	8	
ばれいしょ	0.1	8	皮を剥いたもの
根菜、茎菜	0.1	8	セロリアック、ばれいしょを除く
葉菜	0.2	8	
その他の野菜（鱗茎類、アブラナ科野菜、ウリ科果菜、その他果菜）	0.05	8	食用キノコ，トマトを除く

「アブラナ科野菜」のうち、葉菜で結球しないものについては、「葉菜」に含まれる。

食品群	基準値案 (mg/kg)	ステップ	備考
精米	0.4	6	
海産二枚貝	1	6	カキ、ホタテを除く
頭足類	1	6	内臓を除去したもの

（参考）これまでの経緯

① 国際的な食品規格設定の場であるコーデックス委員会（国際食品規格委員会）において、食品中のカドミウムの基準値が検討されている。

② 平成 10 年 3 月に開催された第 30 回コーデックス委員会食品添加物・汚染物質部会（CCFAC）において、予備的な原案が提案され、これ以降審議が続けられている。

③ 平成 16 年 7 月に開催された第 27 回コーデックス委員会総会において、(1)精米については原案（0.4 ppm）でステップ 3 とし、部会でさらに検討する、(2)小麦、野菜などについてはステップ 5 で予備採択し、ステップ 6 に進めて引き続き検討することが合意された。

また、総会は、FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議（JECFA）が平成 17 年 2 月に実施する摂取量評価の結果を十分に考慮するよう部会に要請した。

④ 平成 17 年 2 月に開催された JECFA は、コーデックス委員会で国際基準値が検討されている各品目について、現行の基準値案とその上下の値を設定した場合の影響等について議論し、その結果、いずれの値を設定したとしても、総カドミウム摂取量の変化はほとんどなく、人の健康上のリスクの観点からもほとんど影響がないと結論した。

⑤ 平成 17 年 4 月に開催された第 37 回 CCFAC では、(1)小麦、野菜などについては現行案をステップ 8 で最終採択すること、(2)精米については原案（0.4 ppm）をステップ 5 で予備採択すること、(3)軟体動物については「海産二枚貝（カキ、

ホタテを除く)」及び「頭足類（内臓を除去したもの)」に定義を明確化した上で原案（1.0 ppm）をステップ5で予備採択することを、総会に諮ることが合意された。

（2）バイオテクノロジー応用食品特別部会の再開

同総会においては、「2005年から2007年におけるコーデックス部会等の開催予定」（ALINORM 05/28/9B PROPOSED SCHEDULE OF CODEX MEETING 2005□2007）の中で、第5回バイオテクノロジー応用食品特別部会が2005年9月19日から23日に千葉市で、第6回が2007年1月23日から26日まで日本(開催都市未定)で開催することが報告されました。

① バイオテクノロジー応用食品特別部会の設置(1999－2002年、第1－4回)

近年、遺伝子組換え食品は、世界的に流通が拡大している一方で、その安全性に対する国際的な関心が高まっています。

このため、第23回コーデックス総会(1999年、ローマ)において、こうした問題に取り組むための 「バイオテクノロジー応用食品特別部会」を設置することを日本から提案され、同特別部会を設置すること及び日本が同特別部会の議長国となることが、全会一致で決定されました。アジアの国が議長国となるのはこれが初めてでした。

② バイオテクノロジー応用食品特別部会の委任事項等

この特別部会は、バイオテクノロジー応用食品（とりわけ遺伝子組換え食品）について、国際的な基準や指針あるいは勧告を策定することを目的としております。第23回コーデックス総会において同特別部会に委ねられた事項は、次のように定められています。

バイオテクノロジー応用食品特別部会委任事項（仮訳）

＜目的＞

バイオテクノロジー応用食品又はバイオテクノロジーによって食品に導入された特性に対する規格、指針又は勧告を策定すること。その策定に当たっては、科学的な知見及びリスク分析に基づくものとし、また、消費者の健康及び食品貿易の公正な実施に関連する他の事項について適宜考慮する。

＜作業期間＞

作業部会は4年以内にその作業を終了する。まず、仮報告書を2001年コーデックス委員会総会に提出し、必要な場合には、中間報告書を2002年のコーデックス委員会執行委員会に提出する。また、最終報告書を2003年に提出する。

＜委任事項＞

・バイオテクノロジー応用食品について、規格、指針又はその他の原則を適切に策定すること。
・バイオテクノロジー応用食品に関して委任された範囲内において、コーデックス部会との間で、必要に応じて調整及び密接な協力を行うこと。
・各国政府機関、FAO、WHO、他の国際機関及び関連する国際的な議論の場に

おいて行われている取組について十分に考慮すること。

③　バイオテクノロジー応用食品部会の成果と閉会

同特別部会は、委任事項に沿って、2000 年から 2003 年にかけて日本で 4 回開催され、3 文書(「モダンバイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則」、「組換え DNA 植物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン(付属文書の「アレルギー誘発性評価に関する添付資料」を含む)」、「組換え DNA 微生物由来食品の安全性評価の実施に関するガイドライン(付属文書の「アレルギー誘発性評価に関する添付資料」)を含む」を策定し、2003 年の第 26 回コーデックス総会において最終報告を行い、その使命を終え閉会することが決定しました。

④　バイオテクノロジー応用食品部会の再開

2004 年の第 27 回コーデックス総会において、遺伝子組換え食品に関する課題はまだ多くあることから、再び日本が議長国となって同特別部会が再設置されることが決まり、2005 年から 2009 年にかけて日本で開催されることになりました。第 27 回コーデックス総会において同特別部会に新たに委ねられた事項は、次のように定められています。

バイオテクノロジー応用食品特別部会委任事項（仮訳）

＜目的＞

・モダン・バイオテクノロジー応用食品又はモダン・バイオテクノロジーによって食品に導入された特性に対する規格、指針又は勧告を策定すること。その策定に当たっては、科学的知見及びリスク分析に基づくものとし、また、消費者の健康及び食品貿易の公正な実施に関連する他の事項について適宜考慮する。

＜作業期間＞

特別部会は 4 年以内にその作業を終了する。また、最終報告書を 2009 年に提出する。

＜委任事項＞

- モダン・バイオテクノロジー応用食品のリスク分析に関する原則」を踏まえ、モダン・バイオテクノロジー応用食品について、規格、指針又はその他の原則を適切に策定すること。
- モダン・バイオテクノロジー応用食品に関して委任された範囲内において、他のコーデックス部会との間で、必要に応じて調整及び密接な協力を行うこと。
- 各国政府機関、FAO、WHO、他の国際機関及び関連する国際的な議論の場において行われている取組を十分に考慮すること。

⑤　第 5 回バイオテクノロジー応用食品特別部会(2005 年 9 月 19～23 日、千葉市)において想定される討議内容

○　本特別部会（平成17～20年度にかけて4回の開催を予定。）においては、遺伝子組換え食品の研究開発の対象範囲が、前4回（平成11～14年度）の特別部会でガイドラインを作成した「植物」、「微生物」から、「動物」や「新たな特性を付加した植物」に拡大している状況等を踏まえ、新たな課題について、

科学的知見及びリスク分析に基づいた国際規格及びガイドライン等の作成に取り組む予定です。

○ 具体的な検討対象課題は、今年度開催される第5回特別部会において討議される予定ですが、先般、加盟国及びNGOより提出された意見が配布されたところです。

○ その他の議題としては、他の組織で審議・検討されたバイオテクノロジー応用食品にかかる成果の報告、他のコーデックス部会からの報告等があることが想定されています。

⑤ バイオテクノロジー応用食品に関するFAO/WHO合同専門家会議(FAO/WHO Expert Consultations on GM Foods)

◎植物由来の遺伝子組換え食品の安全性について(第1回会議)

2000年5月29日から6月2日にかけて、ジュネーブのWHO本部にてバイオテクノロジー応用食品に関するFAO/WHO合同専門家会議が開催されました。この専門家会議では、第1回コーデックス・バイオテクノロジー応用食品特別部会で提起されたバイオテクノロジー応用食品の安全性、実質的同等性の概念、アレルギー誘発性などの質問事項等について科学的に議論され、報告書（「植物由来の遺伝子組換え食品の安全性について」バイオテクノロジー応用食品に関するFAO/WHO合同専門家会議報告書）がまとめられました。この報告書の日本語仮訳は厚労省ホームページ

（HTML 版：http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/faowho.html ）

（PDF 版：http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/pdf/faowho.pdf ）でご覧になれます。正確な記述に関しましては、必ず原文を参照されるようお願いします。

◎遺伝子組換え食品のアレルギー誘発性の評価について(第2回会議)

2001年1月22日から25日にかけて、ローマのFAO本部にてバイオテクノロジー応用食品の”アレルギー誘発性”の評価について 専門家会議が開催され、報告書（「遺伝子組換え食品のアレルギー誘発性の評価について」バイオテクノロジー応用食品に関するFAO/WHO合同専門家会議報告書）がまとめられました。この報告書の日本語仮訳は厚労省ホームページ

(HTML版：http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/houkoku2.html ）

(PDF版：http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/pdf/houkoku2.pdf ）でご覧になれます。正確な記述に関しましては、必ず原文を参照されるようお願いします。

◎組換え微生物由来食品の安全性評価について(第3回会議)

2001年9月24日から28日にかけて、ジュネーブのWHO本部にて組換え微生物由来食品の安全性評価について専門家会議が開催され、報告書（「組換え微生物由来食品の安全性評価について」バイオテクノロジー応用食品に関するFAO/WHO合同専門家会議報告書）がまとめられました。この報告書の日本語仮訳は厚労省のホームページ

（HTML 版：http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/houkoku3s.html　）
（PDF 版：http://www.mhlw.go.jp/topics/idenshi/codex/pdf/houkoku3s.pdf　）でご覧になれます。正確な記述に関しましては、必ず原文を参照されるようお願いします。

◎遺伝子組換え動物(魚類を含む)由来食品の安全性評価について(第4回会議)

2003年11月17日から21日にかけて、ローマのFAO本部にて組換え動物（魚類を含む）由来食品の安全性評価にについて専門家会議が開催されました。本会議の目的は、魚類を含む遺伝子組換え動物（以下、遺伝子組換え動物）由来食品の安全性評価について、FAO、WHOおよびその加盟各国政府に科学的助言を示すことでした。会議では、組換え動物由来食品の安全性評価に適切かつ適用可能な方策について重点的に議論されました。さらに遺伝子組換え動物作出に関わる固有の問題のほか、環境問題や倫理問題も取り上げられました。なお、本会議では環境問題全般ではなく、遺伝子組換え動物の環境への参入と食品の安全性との関連について注目しました。また、組換え動物由来食品の科学的評価と直接関連する倫理面の考察も行いました。この報告書要旨の日本語仮訳は農水省のホームページ（第18回コーデックス連絡協議会資料12）でご覧になれます。正確な記述に関しましては、必ず原文を参照されるようお願いします。（伊藤蓮太郎）

２．第1回目の厚労省・都道府県監視指導計画に基づく実施結果の公表

食品等事業者に対する食品衛生監視員及びと畜検査員による監視指導や検査については、平成15年の食品衛生法抜本改正により、平成16年度からは、厚労省が制定した「食品衛生に関する監視指導の実施に関する指針」（平成15年厚労省告示第301号）に基づき、検疫所が担当する輸入時の食品衛生監視指導については厚労省が、また都道府県等の保健所、食肉検査所等が担当する国内での食品衛生監視指導については各都道府県等が、それぞれ、毎年度、翌年度に行う食品衛生監視指導計画を国民又は住民の意見を参考に作成し、各々の計画に基づき実施し、かつその結果の概要を6月30日までに公表しなければなりません。既に、厚労省や多くの都道府県等が公表しています。ここでは、厚労省と東京都の実施結果の概要を紹介します。（伊藤蓮太郎）

（1）平成16年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果の概要

1. 輸入食品監視指導計画とは（省略）
2. 輸入食品等の監視指導の基本的な考え方（省略）
3. 重点的に監視指導を実施すべき項目の実施結果

（1）輸入時検査等の概要

⑴届出件数約 181 万件、届出重量約 3,200 万トン（速報値）
⑵検査件数約 19 万件（検査率：届出件数の 10.4%）
⑶違反件数 1,017 件（違反率：届出件数の 0.1%）
（内訳：成分規格等 442 件、添加物 363 件、残留農薬 76 件、カビ毒 75 件、動物用医薬品 72 件、その他 78、延べ件数 1,106 件）

⑷違反品については、積み戻し、廃棄等の措置を講じた

（2）輸入届出時における法違反の有無の確認

（3）モニタリング検査　※1

⑴モニタリング計画：約 7 万 6 千件

⑵ 実施件数 77,673 件（実施率：約 102%）、うち違反件数 207 件

（4）検査命令　※2

⑴全輸出国の 14 品目及び 24 カ国・1 地域の 128 品目（平成 17 年 3 月 31 日現在）を対象

⑵実施件数 85,670 件、うち違反件数 168 件

（5）海外情報等に基づく緊急対応

中国産はるさめの添加物対象外使用、米国産アーモンドのサルモネラ汚染、とうがらし製品の指定外着色料（スーダン）等について、輸入時の監視強化及び流通品の調査・回収等を実施した

4. 輸出国における衛生対策の推進

（1）検査命令対象品目やモニタリング検査強化品目について、輸出国政府に対して衛生管理対策の確立を要請した

（2）二国間協議や現地調査等を通じて農薬等の管理・監視体制の強化、輸出前検査の推進を図った 例： コロンビア産コーヒー豆のジクロルボス、韓国産二枚貝の麻痺性貝毒、フィリピン産マンゴーのクロルピリホス等

5. 輸入者への自主的な衛生管理の実施に関する指導

（1）輸入前指導（いわゆる輸入相談）

品目別相談件数 11,023 件（平成 16 年実績）、うち違反該当件数 468 件

（2）初回輸入時及び定期的自主検査の指導

（3）輸入者等への食品衛生に関する知識の普及啓発として、各検疫所において説明会等開催

6. その他（省略）

※1： 食品の種類毎に輸入量、違反率等を勘案した統計学的な考え方に基づく計画的な検査

※2： 違反の蓋然性が高いものについて、輸入の都度、検査を厚生労働大臣が命令し、検査に合格しなければ輸入・流通が認められない検査

（2）安全な食品の確保を目指して！

平成16年度東京都食品衛生監視指導計画実施結果の概要

都はわが国最大の消費地であるという特性を踏まえて、食品衛生法に基づく監視指導を実施するため、平成16年度から毎年「食品衛生監視指導計画」を策定し、各種事業を展開しています。このたび、都の保健所等の監視指導を中心にした平成16年度の結果概要をとりまとめましたので、食品衛生法に基づき公表いたします。なお、特別区においては各区が食品衛生監視指導計画を策定し、その実施結果概要をとりまとめています。

１ 結果の概要
(1)　食中毒対策（特別区発生分を含む）
73件の食中毒発生(患者数1,819名)。これらに対して迅速な調査を実施し、原因究明に努めるとともに、被害の拡大を防止した。
事件数、患者数ともに過去5年間の平均（100件、2,235名）を下回った。ノロウイルスによる食中毒が最も多く25件であった。
⑵　細菌、添加物等の検査
125,410検体の食品等の検査実施。対前年度比106.3%
違反食品等92検体を発見。対前年度比135.3%
過酸化ベンゾイルを違反使用したはるさめ23検体等を発見し、販売禁止等の処分を行った。
⑶表示検査
618,335検体の食品等の表示検査実施。対前年度比95.1%
表示違反食品等3,017検体を発見。対前年度比125.6%
邦文表示のない輸入食品や、添加物の未記載等の表示違反を発見し、適正表示後に販売するよう指導した。

３．2030 年へ向けての重要研究課題の社会的適用予測

わが国の科学技術政策は、科学技術基本法に基づき、総合科学技術会議（議長　内閣総理大臣小泉純一郎）の議を経て、5 年ごとに科学技術基本計画が決定され、その基本計画に基づき推進されています。
現在は第 2 期（平成 12～17 年度）基本計画が進行中ですが、平成 18 年度から始まる第 3 期科学技術基本計画を策定するにあたり、文部科学省科学技術政策研究所は「第１期及び第２期科学技術基本計画を対象とする基本計画の達成効果の評価のための調査」を実施しました。また、同時に、次期基本計画における重点化を考える場合、科学技術の各分野、領域、さらにはより具体的な技術がどのように進展し、どのようなインパクトをもたらすと考えられるのか、社会は科学技術に何を期待するのか、さらに、技術発展の基盤を提供する基礎研究の最新の動向はどうなっているのかなどを俯瞰性をもって展望することが必要であることから、「科学技術の中長期発展に係る俯瞰的予測調査」を実施しました。
その調査結果が 5 月 13 日、科学技術政策研究所から「我が国における科学技術の状況と今後の発展の方向性　－基本計画レビュー調査及び俯瞰的予測調査による分野・領域の総合的動向分析－」と題して公表されました。
以下の表は、同報告中の「重要度指数上位の予測課題の社会的適用時期　重要度指数上位 15%以内の課題」から作成したものです。
この俯瞰的予測調査は、13 分野(情報通信、エレクトロニクス、ライフサイエンス、保健・医療・福祉、農林水産・食品、フロンティア(宇宙・地球・海洋)、エネルギー・資源、環境、ナノテクノロジー・材料、製造、産業基盤(経営管理、流通)、社会基盤

(都市・交通・建設・土木・防災)、社会技術)の 130 領域において 858 の予測課題を選定し、大学教職員、独立行政法人職員、会社員等の専門家 2,239 人に対し、デルファイ調査（Delphi technique、技術分野における将来の新開発を予測する方法のこと、今回は専門家に対する 2 回のアンケート調査）を行った結果です。

　詳細は、http://www.nistep.go.jp/index-j.html　のプレリリース（日本語版概要）をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

重要度の高い技術の実用化予測年	
災害監視衛星などによる危機管理システム	(2014 年)
動脈硬化の発症機構解明	(2015 年)
ハッカー攻撃に強い安全なネットワーク	(2016 年)
がんの転移を防ぐ技術	(2018 年)
大規模災害発生時の的確な避難誘導	(2018 年)
水害や土砂災害の予測につながる降雨予測	(2019 年)
老朽化した土木施設を壊さずに再生	(2019 年)
集中豪雨や積雪のメカニズム解明	(2020 年)
原子炉の安全・合理的な解体撤去技術	(2020 年)
BSE の予防・診断・治療技術	(2020 年)
窒素酸化物やすすを出さない燃料	(2021 年)
火山噴火の時期や規模の予測	(2022 年)
微量の有害化学物質による健康影響の解明	(2024 年)
花粉症などアレルギーの撲滅	(2027 年)
マグニチュード 7 以上の地震の高精度予測	(2030 年)

【消費者情報】

１．保健機能食品の利用実態と消費者意識
（ひょうご生活情報リポート 2005,7　No.86 から）

　健康維持や体質改善などを目的に保健機能食品（特定保健用食品・栄養機能食品）を利用している人は多いようですが、消費者の認識や利用実態は明らかではありません。そこで、生活科学研究所では兵庫県消費者団体連絡協議会と共同でアンケート調査を実施しました。
（実施時期：平成 16 年 8 月、調査対象：兵庫県在住一般消費者 1,289 人）

保健機能食品とは

健康についての情報があふれている今日、「健康食品」を利用する人が増加し、それに伴いトラブルも増えています。
「健康食品」の定義が決められていなかったこともあり、厚生労働省は平成 13 年 4

月、保健機能食品制度を発足させました。健康食品のうち、国が定めた安全性や有効性等の基準を満たしていれば「保健機能食品」と称することができます。「保健機能食品」はさらに「特定保健用食品」と「栄養機能食品」に区分されています。

<table>
<tr><td rowspan="2">医薬品
（医薬部外品を含む）</td><td colspan="2">保健機能食品</td><td rowspan="2">一般食品
（いわゆる健康食品を含む）</td></tr>
<tr><td>特定保健用食品</td><td>栄養機能食品</td></tr>
</table>

◆ 用途表示が認められている「特定保健用食品」「特定保健用食品」とは、健康の維持・増進や特定の保健の用途のために利用する食品です。国において、有効性や安全性などについての科学的根拠に関する審査を受け、許可された内容と下図のマークをつけ販売することができるものを指します。成分としては、オリゴ糖、乳酸菌、食物繊維、ペプチド、たんぱく質、脂質、ミネラル等があり、食品としては、ヨーグルト、サラダオイル、清涼飲料水、即席めん、クッキー、チョコレート、ガム等があります。

特定保健用食品マーク

◆ 栄養成分の補給・補完用の「栄養機能食品」

「栄養機能食品」とは、高齢化・食生活の乱れなどによって、通常の食生活を行うことが難しく、1日に必要な栄養成分が取れないような時に、栄養成分の補給・補完を目的に利用する食品です。カルシウム、鉄、マグネシウムなど5種類のミネラル類とビタミンA、B1、B2、C、Eなど12 種類のビタミン類があります。

調査の結果

◆ まだまだ低い「特定保健用食品」「栄養機能食品」の周知度

新聞広告、通販、折り込チラシなどで健康増進目的の食品が様々な名称で販売されていますが、法的に定義づけられているのは、保健機能食品だけです。

これらの名称の周知度を調べたところ、「栄養補助食品」91.8%、「サプリメント」90.8%、「健康補助食品」77.2%に比べて「特定保健用食品」は 61.8%、「栄養機能食品」は52.7%と低く、一般消費者に浸透しているとは言い難い状況でした。

◆ 約 4 割の人が特定保健用食品を利用
「保健機能食品」のうち「特定保健用食品」を現在利用している人は 41.3%でした。また、「保健機能食品」以外の「いわゆる健康食品」を利用している人も 30.7%あり、「保健機能食品」に含まれない「いわゆる健康食品」の存在も大きいことがわかりました。なお、「栄養機能食品」を利用している人は 22.6%でした。

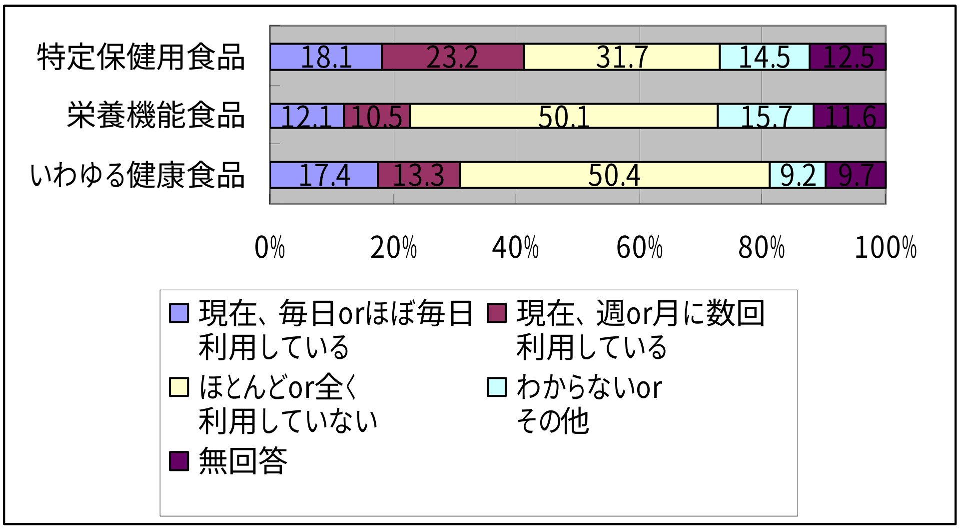


図 1　保健機能食品の利用頻度（計＝1,289 人）

◆「特定保健用食品」に「効果があった」と答えた人は「いわゆる健康食品」より少なかった
　「保健機能食品」は、国が認めた健康食品という意識があるため、特に「特定保健用食品」は「いわゆる健康食品」より、安全性、信頼性、利用効果への期待が大きい傾向がみられました。
　しかし、利用した人に効果を尋ねたところ、「特定保健用食品」が、「効果があった」もしくは「少し効果があった」と考えている人は 27.8%で、栄養機能食品：37.1%、いわゆる健康食品：31.1%に比べて少ないという結果でした。
　その理由として、「特定保健用食品」は有効性が科学的に認められているため、宣伝の方法によっては消費者が過剰な期待を抱くことになり、実際にどの程度の効果が得られるのか、消費者に十分理解されていないことが考えられます。

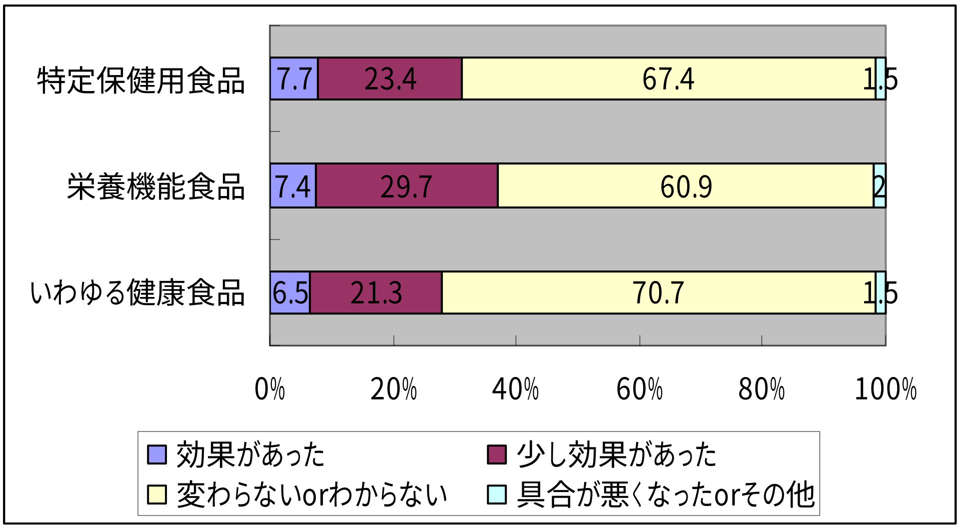


図２　保健機能食品の利用効果（特定保健食品・計＝738 人、栄養機能食品・計＝539 人、いわゆる健康食品・計＝685 人）

◆「特定保健用食品」では「おなかの調子を整える」食品、「栄養機能食品」では「カルシウム」を含む食品が多く利用されていた

「特定保健用食品」で最も多く利用されていたのが「おなかの調子を整える」食品（404 人）、次いで「コレステロールが高めの方へ」とする食品（271 人）、以下「体脂肪が気になる方へ」とする食品（248 人）、「ミネラルの吸収を助ける」食品（190 人）の順に多く利用されていました。

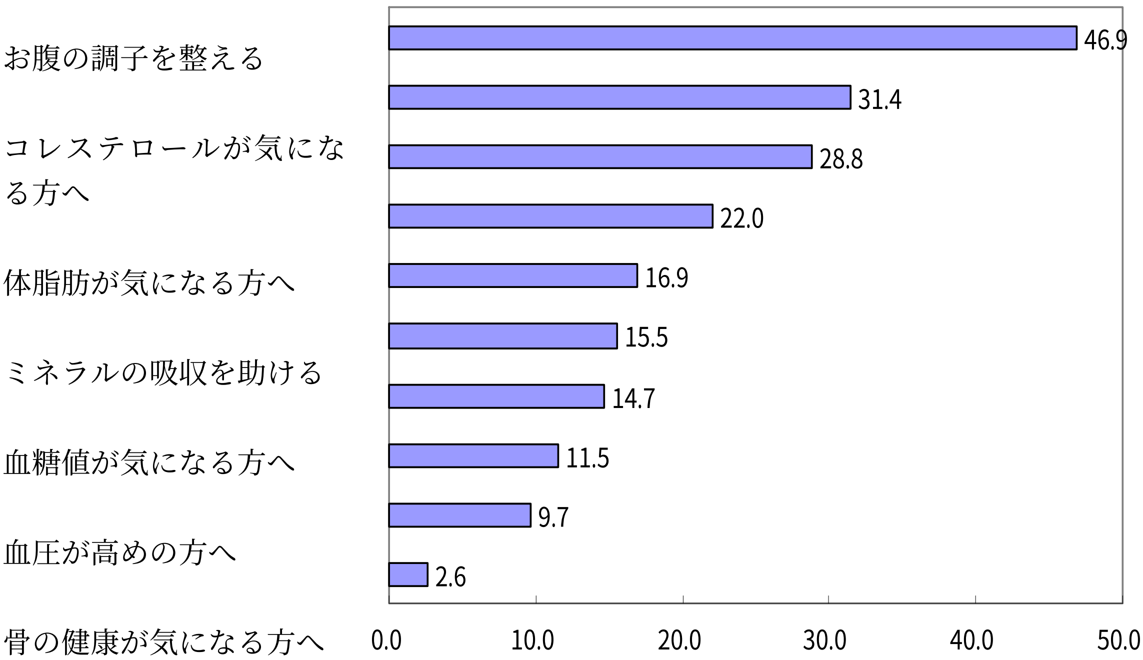


図３　購入した特定保健用食品の種類

「栄養機能食品」で最もよく利用されていたのが「カルシウム」を補う食品(313 人)、次いで「ビタミン C」(246 人)、以下「ビタミン E」(225 人)、「鉄」(191 人)、「ビタミン B１」(150 人)の順に多く利用されていました。

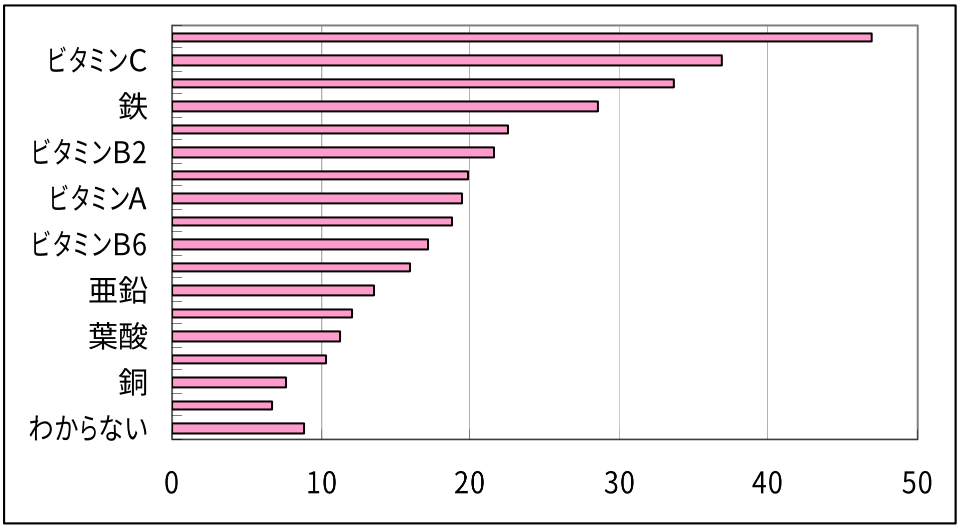


図 4　購入した栄養機能食品の種類（N=668 人＜複数回答＞）

◆ 今後、保健機能食品を「利用したい」が「利用したくない」を少し上回った

今後、「保健機能食品」を利用したいかについては、「積極的に利用したい」「利用したい」が合わせて 40.0%。一方「あまり利用したくない」「利用したくない」が合わせて 35.4%で、「利用したい」が「利用したくない」を 4.6 ポイント上回りました。利用したくない理由としては、「栄養分は普段の食事から摂るべき」と考えている人が多いという結果でした。

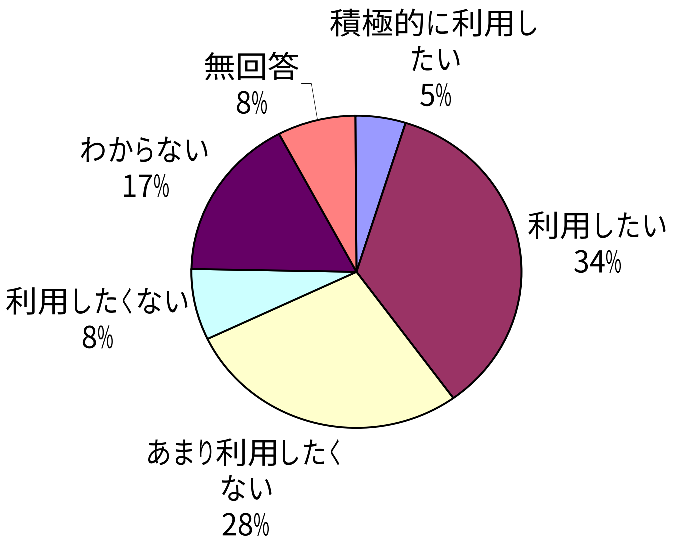


図 5　今後、保健機能食品を利用するか（計＝1,289 人）

◆ 約７割が１か月あたりの出費が 5,000 円以下

１か月あたりの健康増進を目的とする食品代は､｢3,000 円以下｣が 29.6%で最も多く、次いで「3,001～5,000 円」が 18.8%。これに「使っていない」の 20.2%を合わせると、68.6%が 5,000 円以下でした。｢50,001～75,000 円」という高額な出費をしている人（2 人）もいました。

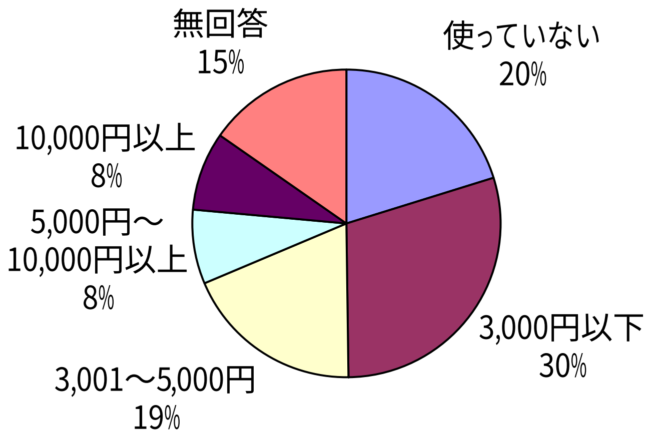


図６　１か月あたり、保健機能食品・いわゆる健康食品に使う金額（計＝1,289 人）

◆ 約８割が「注意表示」を読んでいたが「読みやすい」と答えたのは２ 割弱

「保健機能食品」は、「注意表示」を正しく理解して利用することが大切です。表示を｢読んでいる｣｢時々読んでいる｣を合わせると 79.2%の人が読んではいるものの、読みやすさについては「概して読みやすい」は 23.0%にとどまっています。一方、61.6%が「概して読みにくい」と考えており、わかりやすい表示の仕方が、課題となっています。

バランスのとれた日常的な食事が基本
保健機能食品への正しい理解を

消費者は、

・健康的な食生活の基本は日常のバランスのとれた食事にあること

・特定保健用食品に過度に頼らず、必要なときに必要な分だけ摂取すること（場合によっては専門家に相談する）を基本に据えることが大切です。

「保健機能食品はあくまでも食品であり、医薬品のような効果は期待できない」ことなど、保健機能食品等に対して正しい理解を深め、過大な期待を抱かない心構えが必要です。

保健機能食品制度の改正

「保健機能食品制度」は、平成 17 年 1 月 31 日付で改正されました。（経過措置期間は平成 18 年 3 月 31 日）

特定保健用食品制度の見直し

従来の「特定保健用食品」に加え、
1 条件付き特定保健用食品制度の創設
2 特定保健用食品（規格基準型）制度の創設
3 疾病リスク低減表示の容認

栄養機能食品制度の見直し

1 大臣が定める基準に係る栄養成分以外の成分の機能の表示の禁止
2 栄養成分名の表示の義務化

その他

保健機能食品に対し「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示の義務付け詳しくは、厚生労働省ホームページより『「健康食品」に係る制度の見直しについて（医薬食品局通知)』参照

2．低価格の食品用プラスチック保存容器熱に弱い “完全密閉”期待せずに使用を～安全面は問題ない （北海道立消費生活センター きらめっく No.32 2005 年 7 月号から）

100 円ショップなどで売られている低価格の食品用プラスチック保存容器はその安さのため、品質や安全性に不安を感じる消費者もいるようです。そこで、1 個 100 円前後で購入できる商品の水漏れや耐熱性、安全性などを中心にテストしてみました。

テストした容器
1 個につき 100 円前後の容器 12 点をテストしました。いずれも日本製で、最低価格は 2 個入り 105 円でした。また、参考のため 300 円前後の容器 2 点もテストしました。
家庭用品品質表示法にもとづく表示
表示者の氏名・住所などのほか、原料の合成樹脂の種類、耐熱温度、取扱い上の注意の表示はすべてにありました。表示は容器本体に刻印することが原則ですが、1 点だけ包装のみに表示がありました。

購入時の状態
概観や構造に問題があるものはありませんでした。表示容量より実容量が 20%多いものが 1 点ありました。

水漏れ、耐熱性など

フタからの水漏れ

フタはすべてかみ合わせ式でした本体に表示容量の 30%相当の水を入れて、フタを下にした状態で 30 分間放置した後、水漏れがないか調べました。結果は 4 点が水漏れしました。さらに本体を垂直状態で 30 分間放置したところ、1 点以外のすべてから水漏れしました。「傾けない」「横向きにしない」などの注意表示は参考品も含めて 5 点にしかありませんでした。

耐熱温度

沸騰水を容器に満たして 10 分後、本体が変形していないか観察しました。本体の表示耐熱温度が 120℃の 2 点が 1 回目で変形し、フタがしづらくなりました。耐熱温度に問題があると思われます。他は 10 回繰り返しても変わりませんでした。

次に、熱風循環式乾燥機により、本体とフタの表示耐熱温度で 1 時間加熱して放冷、変形などの異常が生じるかテストしました。

結果は本体が変形してフタがしづらくなったものや、フタにくもりが生じたものが 8 点ありました。異常が生じた容器の材質はすべてポリプロピレンで、表示温度は 120℃と 140℃でした。参考品の 1 点は本体がポリカーボネート製で、耐熱性に優れていました。

食器洗い乾燥機での耐熱性

食器洗い乾燥機は通常「耐熱 90℃以下の樹脂製品は変形のおそれがあるので洗えない」などの説明がありますが、プラスチック容器を洗うこともあるのでテストしました。結果は本体やフタの変形、フタが開閉しづらくなったなどの現象が 6 点に見られました。

カレーを入れて電子レンジで加熱すると

容器のゆがみやキズの発生、フタが閉めづらくなったものなど、ほとんどの容器に問題が生じました。また、フタをしたまま過熱できるタイプの容器では、加熱中に中身が少し飛び散ったものもありました。

洗浄後もカレー色素が沈着したり、カレー臭がとれないものが相当数認められました。カレーを入れて電子レンジで加熱することは避けたほうが無難です。

安全性(溶出試験)

食品衛生法にもとづくテスト方法により、有害な重金属（鉛、カドミウム）の溶出がないかテストしましたが、全点不検出でした。容器に酢や油をふくむ食品を入れることを想定したテストでも、食品衛生法の基準を下回り、問題ありませんでした。

重いものを上から落とし、衝撃を与えたテストでも、全点問題ありませんでした。

テストからの助言

- 「完全密閉」とはかぎりません。水漏れするものがありますので、取扱いに注意しましょう。
- 同じ材質のプラスチックでも耐熱温度が異なるものがありますので、表示の耐熱温度を確かめましょう。
- 本体とフタで材質が異なることが多いので、確かめましょう。
- 電子レンジでカレーなどの油の多い食品を温める時は、別の容器に移し換えましょう。
- 食器洗い乾燥機は高温でフタが変形しやすいので、容器の注意表示や食器洗い乾燥機の取扱説明書を確かめましょう。

テスト結果は、テストのために購入した個々の商品のみに関するものです。

試買テスト購入一覧表

No.	購入価格 (円) 税込	製造国	容量 (ml)	原料樹脂名		耐熱温度 (℃)	
				本体	フタ	本体	フタ
1	102	日本	500	ポリプロピレン	ポリエチレン	140	60
2	105	日本	800	ポリプロピレン	ポリエチレン	120	60
3	105	日本	800	ポリプロピレン	ポリプロピレン	120	120
4	105	日本	850	ポリプロピレン	ポリエチレン	120	60
5	105	日本	550	ポリプロピレン	ポリエチレン	120	70
6	105	日本	800	ポリプロピレン	ポリエチレン	140	70
7	105	日本	800	ポリプロピレン	ポリプロピレン	140	140
8	105	日本	500	ポリプロピレン	ポリエチレン	100	60
9	105	日本	870	ポリプロピレン	ポリエチレン	120	60
10	105 (2 個入)	日本	550	ポリプロピレン	ポリプロピレン	120	120
11	105	日本	600	ポリプロピレン	ポリプロピレン	140	140
12	199 (2 個入)	日本	550	ポリプロピレン	ポリプロピレン	140	140
13 (参考品)	357	日本	680	ポリカーボネート	ポリエチレン	140	70
14 (参考品)	281	日本	590	ポリプロピレン	ポリエチレン	140	60

３．知っていますか？最近の法制度の動き
4 月 1 日　個人情報保護法が全面施行
（ゆうゆう　くらし情報誌　2005 年 6 月号　No.103 から）

Q.1　4 月に施行された主な内容は何ですか？
A　民間の事業者に個人情報を取り扱う上でのルール（義務）が適用されたことです。
O.2　「個人情報」とはなんですか？
A　生存する個人の氏名、生年月日などにより特定の個人を識別することが出来る情報を言います。
Q.3　ルールが適用になった事業者とは？
A　5 千件を超える個人情報をコンピュータ等を用いて検索することが出来るように体系的に構成した個人情報データベースを事業活動に利用している事業者です。
Q.4　事業者が守るべきルールとは？
A　①個人情報を不正に取得してはなりません。利用目的を特定し、その範囲を超えて取り扱ってはなりません。本人に利用目的を示さねばなりません。②個人データの漏洩を防止し、正確な内容に管理しなければありません。③本人の同意をとらずに第三者に情報を提供してはなりません。④本人から求めがあれば開示等に応じなければなりません。
Q.5　本人（消費者）は事業者に何を求められるの？
A　①自分に関する情報の開示や訂正を求めることができます。②事業者がルールに違反して個人情報を取り扱っているときは利用停止や消去等を求めることができます。③個人情報に関するトラブルや疑問に対して苦情を申し出ることができます。

自分の個人情報は自分で守る意識を持ちましょう。

【企業情報】

3-A-Day　スリー・ア・デイ（3-A-Day のホームページから）

　社団法人日本酪農乳業協会(J-ミルク)は2004年3月1日よりから､海外の3-A-Dayキャンペーンを参考にして、日本人の食生活の乱れを改善し、健康維持増進に貢献するための運動として、日本型「3-A-Day（スリー･ア･ディ）」(毎日、3 回からだにいいコト）を展開してします。
（3-A-Day ホームページ　http://3aday.jp/　）
◎3-A-Day ってなに？
　○3-A-Day ってこんなこと
3-A-Day とは「牛乳・ヨーグルト・チーズをどれでも自由に 1 日 3 回、または 3 品、食生活に取りいれて、健康に良い食事を実践しよう」という食生活改善運動です。

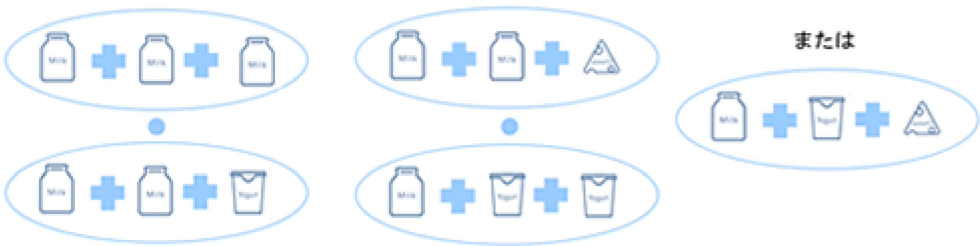
朝や休憩時、就寝前、またはスポーツの後等にコップ1杯の牛乳を飲む、昼食のデザートにヨーグルトを選ぶ、おやつやアルコールのつまみにチーズを食べる。牛乳をそのまま飲むのが苦手な人は、コーヒーや紅茶に入れてみるなど、その摂取する方法やタイミングに難しいルールはありません。

普段の食生活の中で牛乳・ヨーグルト・チーズの摂取をちょっと意識する、それだけの簡単なルールです。



ⓒやなせたかし

【3-A-Dayのパターン例】



○ 3-A-Dayが始まった理由

3-A-Dayは2003年1月1日よりアメリカで本格的にはじまりました。アメリカで深刻な問題の一つとなっているカルシウム摂取不足に対し、カルシウムの豊富な乳製品を1日3サービング（対象ごとの設定料を3品、3杯、3種類等）とることにより、骨を強化し、健康な体をつくろうというのが狙いです。

3-A-Dayプログラムは、小児科医師会や栄養士協会からも支援されており、また、イギリス・フランス・カナダ・オーストラリアも参加し、世界的な広がりをみせています。

○今こそ3-A-Day

日本の最近の食生活は、偏食、過食、欠食や食べ残しの増加などによる食生活の乱れにより、栄養バランスの偏り、生活習慣病の増加等の問題が生じており、その改善が必要とされています。

このような状況の中、日本では酪農・乳業界が中心となり海外の3-A-Dayキャンペーンを参考にして、国民の食生活改善・健康維持増進に何らかの貢献が出来るような、牛乳・ヨーグルト・チーズ摂取の運動を展開しようということになり、活動を続けています。

○ 摂取量の目安

●牛乳200ml（コップ1杯または牛乳ビン1本程度）
●ヨーグルト100g（市販のカップヨーグルトの小さいサイズ1個程度）
●チーズ20g（6Pタイプ1個、切れてるタイプ2枚、スライスタイプ1枚。
　またはベビータイプ1個程度）

最初はあまり量にはこだわらず、3品の中から好きなものを自由に選び、気がつ

いたときに食べることを心がける、という習慣から身につけましょう。

◎ 3-A-Day でカラダ元気に☆
牛乳・ヨーグルト・チーズは、あなたの元気を縁の下から支えています。では、具体的にはどのような役割を担っているのでしょうか？
正しい知識を身につけて、丈夫な体づくりの第一歩を踏み出しましょう！
○ 牛乳・ヨーグルト・チーズがカラダに良い訳
牛乳・ヨーグルト・チーズに含まれる栄養素は、実際、どのようにからだに作用するのでしょうか。このページでは「3-A-Day（スリー・ア・デイ）」がもたらしてくれる作用の一例をご紹介します。

① 牛乳で体脂肪を低下させるってホント？
アメリカおよび日本の研究で、牛乳で体脂肪率が低下したという結果が出ました。日本では中高生の男女 6000 人を対象に調査したところ、１日 400ml（約コップ２杯分）飲んだ生徒は、ほとんど飲まない生徒に比べて 2％も体脂肪率が少なくなったのです。



② ビタミン A と B2 で美肌を手に入れよう
皮膚の新陳代謝を促進するビタミン A と皮膚を健康に保つ働きをするビタミン B2 が含まれているので、美肌にも効果大。さらにビタミン B2 は毛根の細胞を活発にしてくれるので、髪まできれいに。特に B2 は体内に蓄積できないので毎日の摂取が必要です。



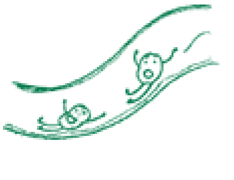
③ 乳糖あるいは乳酸菌の働きで便秘知らずになろう
牛乳・ヨーグルト・チーズに含まれる乳糖もしくは乳酸菌は、腸内の悪玉菌を減らして善玉菌を増やし、腸内環境を整えてくれます。腸内環境が良好になると便通も良くなり、同時に肥満や肌荒れも改善。からだの内と外、一度にスッキリ快適に。



④ 良質のたんぱく質で体の芯から元気になろう
たんぱく質はギリシア語でプロテイニ、語源は「最も重要なもの」。その名の通り、筋肉、骨、血管などの材料となり元気なからだづくりには欠かせません。なかでも牛乳・ヨーグルト・チーズに含まれるたんぱく質は良質で体内での利用率が高いのです。

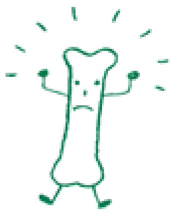


⑤ カルシウムとペプチドで生活習慣病からカラダを守ろう
高血圧は、脳梗塞や心筋梗塞などを引き起こす生活習慣病です。その予防に活躍するのが、カルシウムとペプチド。カルシウムは高血圧を引き起こす要因のひとつであるナトリウムを積極的に排泄し、ペプチドは血圧を調節してくれるのです。



⑥ たっぷりのカルシウムが骨を丈夫に

牛乳・ヨーグルト・チーズに含まれるカルシウムの吸収率は 40%と高く、小魚の 33%、野菜の 19%に比べとても優秀です。これはカゼインたんぱく質や乳糖の働きがカルシウムの吸収を助けてくれるから。将来、骨粗鬆症にならないためにも、「３-A-Day」を実践しましょう。



監修：学術博士（食物学）佐藤秀美

運営：3-A-Day 委員会　事務局：（社）日本酪農乳業協会

【学術・海外行政情報】

１．強力な接触アレルゲンとしてのアルファ、ベータ不飽和オキシム：複数生成過程を経ての抗原の形成

Nilsson AM., Bergmastrom MA, Luthman K, Nilsson JL, Karlberg AT
（Department of Chemistry, Dermatochemistry and skin Allergy, Goteborg University, SE-412 96 Goteborg, Sweeden
Food and Chemical Toxicology, 2005 June 21 (Epub)

本研究の目的は α、β 不飽和オキシムをモデル物質としてオキシム類物質による皮膚感作性を検討することである。オキシムはこれまで生物活性物質として使用されることは少なかったが、抗炎症、抗アレルギー作用を有することは認められてきた。最近の研究の結果、種々のオキシム類、オキシムのヒドロキシベンジルエーテル及び、同アセトフェノンエーテルは強力な抗酸化剤であることがわかり、化粧品、食品などの消費者製品への使用が推奨されている。オキシムの感作作用に関する報告は少ないが、対応するケトン、アルデヒドへの加水分解性から接触アレルゲンとなる可能姓がある。本研究で検討したオキシムはマウス及びモルモットにおいて皮膚に一度接触させただけで強力な接触アレルゲンになることがわかった。完全な抗原になる機構を調べるため反応性が異なる種々の誘導体で試験した結果、α、β不飽和オキシムは数経路の過程を経て、最もあり得るのは、代謝変換をへて蛋白質と反応することが示唆された。検討したオキシムの強いアレルゲン性から、それらと生物高分子物質との相互作用について適切な知見が得られるまで、それらオキシム類を消費者製品には使用すべきではない。（石井　健二）

２．2003 年コロラド、ミネソタ両州で異なる時期に発生したアルファルファによる O157 食中毒と共通の種子との関係

Ferguson DD、Scheftel J、Cronquist A、Smith K、Woo-Ming A、Anderson E、Knutsen J、De AK、Gershman K(Epidemic Intelligence Service、Colorado Dept. of Public Health and Environment、米国デンバー州)

Epidemiol. Infect.133(3):439-47、june 2005

ミネソタ州で 2003 年 2 月に患者 7 名の、またコロラド州で同年 7 月に患者 13 名の腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒の発生が確認された。二つの州からの患者由来の検体は電気泳動法による分子疫学的解析法(PFGE)で DNA パターンが合致した。独自の患者対照研究の結果、いずれの食中毒の感染も、種子の供給者が同一であると追跡されたアルファルファ(alfalfa sprout)の摂食と関連していた。コロラド州のアルファルファ栽培者は、報告上は米国 FDA のアルファルファ栽培ガイドラインに従っていた、一方、ミネソタ州のアルファルファ栽培者は同ガイドラインに従っていなかった。これらの調査研究の結果は、現行の FDA ガイドラインをしっかりと遵守することが必要であること、また、アルファルファ種子の汚染除去プロセスを改良するために更なる調査研究が必要であることを示した。このことは、生のアルファルファは汚染されている可能性があること、また、例えば、高齢者、幼児、免疫力低下の人のようなハイリスクの人々は摂食を避けるべき、との米国 FDA の勧告を再確認するものである。PFGE は、２つの時期的及び地理的には別々であった腸管出血性大腸菌 O157 食中毒の発生を関連付けるのに本質的な役割を果たした。(伊藤蓮太郎)

☆編集後記☆

○　食科協の執行機関及び事務局の一翼を預かるものとして、平成 17 年度の通常総会及び会員研修講演会が会員各位のご協力によって円滑にまた盛況のうちに終了したことは、何にも替え難い喜びであり、ホッとしています。

○　総会の事業報告では思うように活動できなかったことを反省し、翌年度計画に期待をするのですが、なかなか期待どおりの成果があがらず、再び落ち込んでしまうという状況の繰り返しでしたが、平成 17 年度においては ISO22000 発効後におけるその普及活動に期待しています。今年度は今まで以上の有益な実績が残せそうな気がします。

○　会員研修講演会では、超多忙な厚労・農水両省の高原弘海課長と山田友紀子課長の揃い踏みという場が実現できたことに、幾つもの団体から羨ましがられました。林理事長の太い人脈があればこその実現であり、理事長及び両課長に感謝するばかりです。

○　わが国の外交政策（国連常任理事国入り問題など）に対する批判的な意見を耳にしますが、コーデックス委員会におけるわが国の活動は殆どの加盟国から評価されているものと思われます。その証左が、わが国が議長国であるバイオテクノロジー応用食品特別部会の再開です。始めの 4 年間における 3 つの報告書が各加盟国に評価されたからこそ、2009 年までの延長に至ったものと思われます。当然ながらその責任は重大です。国際間における消費者の健康と公正な食品交易に資するための、遺伝子組換え食品の安全性、有効性等に関する有益な報告がなされるものと期待しています。

○　食科協 NL 第 28 号で、厚労省と農水省が「食事バランスガイド」（食生活指針を具体的な行動に結び付けるものとして、食事の望ましい組合せやおおよその量をわかりやすくイラストで示したもの）のイラストを決定し公表したことを掲載しました。本号の【企業情報】では、「食事バランスガイド」との関連が深い「3-A-Day (スリー・ア・ディ)」を取り上げました。乳業界の会員以外の方はご存知の方が少ないかもしれませんが、「からだに良い牛乳、ヨーグルト、チーズを始めとした牛乳・乳製品をもっと食べましょう」という世界的な運動のキャッチフレーズです。野菜をもっと食べなければいけませんが、食肉・肉製品や鮮魚介類・魚介加工品ももっと食べなければいけません。結局は、食事バランスが重要なのですが、サプリメントに頼り過ぎる傾向が強いのは食育が不十分な所為でしょうか。（伊藤蓮太郎）